**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Przedmiotem zmówienia jest świadczenie usługi konferencyjnej, tj. wynajem sal konferencyjnych i sprzętu konferencyjnego, oraz świadczenie usługi cateringowej w Warszawie w związku z galą z okazji 20-lecia działalności Fundacji Rozwoju Systemu Edukacji i spotkaniem ewaluacyjnym beneficjentów FRSE.**

Ze względu na fakt, że gala i spotkanie są wydarzeniami ogólnopolskimi i uczestnicy powinni łatwo dotrzeć na miejsce, Zamawiający wymaga aby Usługi będące przedmiotem niniejszego postępowania świadczone były w centrum Warszawy w dzielnicy Śródmieście, w okolicach Starego Miasta (tj. w promieniu 1 km od Zamku Królewskiego w Warszawie) i w odległości (liczonej w linii prostej) maksymalnie 3 km od Dworca Kolejowego Warszawa Centralna. Ponadto w najbliższej okolicy ośrodka powinny znajdować się przystanki komunikacji miejskiej (dojazd z Dworca Centralnego i Lotniska Okęcie miejskim środkiem transportu bez konieczności przesiadek).

Zamawiający wymaga aby gala i spotkanie ewaluacyjne odbyły się w obiekcie zabytkowym (zabudowa charakterystyczna dla XVII-XVIII wieku), eleganckim i prestiżowym. Wnętrza obiektu powinny mieć charakter historyczny. Zamawiający wyklucza obiekty z architekturą o charakterze nowoczesnym, modernistycznym.

Zamawiający wymaga aby obiekt posiadał własne zaplecze gastronomiczne (własną kuchnię umożliwiającą przygotowanie dań ciepłych i zimnych dla min. 200 osób).

Ponadto Zamawiający wymaga aby Wykonawca dysponował minimum 60 miejscami parkingowymi na parkingu strzeżonym.

**I. CZĘŚĆ OGÓLNA ZAMÓWIENIA:**

**Liczba uczestników** gali: 200 osób

**Liczba uczestników** spotkania ewaluacyjnego: 200 osób

**Termin** gali: 21 listopada 2013 r. w godzinach 10:00-15:00

**Termin** spotkania ewaluacyjnego: 22 listopada 2013 r. w godzinach 18:00-22:00

**II. SALE KONFERENCYJNE**

1. **Zamawiający wymaga a Wykonawca zapewni następujące sale konferencyjne:**
	1. sala główna w której będzie odbywała się gala powinna mieć powierzchnię co najmniej 200 m² i powinna swobodnie pomieścić 200 osób w ustawieniu teatralnym. Wokół całej sali ma znajdować się balkon z możliwością udostępnienia go do występu artystycznego (kilkoro muzyków z instrumentami i sprzętem nagłośnieniowym). Ponadto sala główna powinna być wyposażona w:

- podest o wymiarach 3x8 m wraz ze stopniami umożliwiającymi wejście na podest; podest i stopnie mają być z plexi w białym kolorze i zostać umieszczone w największej sali;

- na podeście powinien znajdować się ekran projekcyjny o wymiarach 3x3 m (na ekranie będą wyświetlane filmy, prezentacje i przekaz z kamery) oraz mównica z plexi w białym kolorze;

- sprzęt techniczny: kamera, konsoleta, mikrofon bezprzewodowy i mikrofon przewodowy;

- oświetlenie tworzące uroczysty nastrój: gobo – wyświetla logo FRSE na ścianie; MAC 700 – oświetla sufit; JB LED – oświetla scenę; PAR LED – oświetla kolumny; naświetlacz LED – oświetla podcienie.

* 1. dwie sale o powierzchni min. 70 m² mogące swobodnie pomieścić min. 50 osób każda. W każdej z sal będą umieszczone stoły do cateringu (min. 8) i stoliki koktajlowe (min. 8);
	2. sala o powierzchni min. 80 m² w której znajdować się będzie wystawa fotografii na stelażach (20 plansz formatu B0 ustawionych dookoła sali) dostarczonych przez Zamawiającego;
	3. sala o powierzchni min. 85 m²; w sali mają być ustawione 3 okrągłe stoły przeznaczone do lunchu (każdy z nakryciem dla 10 osób, stoły nakryte białymi obrusami, na każdym stole dekoracje kwiatowe, przy każdym stole 10 drewnianych krzeseł w białych pokrowcach z materiału);
	4. sala o powierzchni min. 40 m²; sala ze stolikami koktajlowymi (min. 8 szt.) i kanapami (min. 2 szt.);
	5. sala o powierzchni co najmniej 300 m² na spotkanie ewaluacyjne dla 200 osób 22.11.2013; w sali mają być umieszczone stoły do cateringu (tzw. stół szwedzki) i stoliki koktajlowe oraz krzesełka (min. 15 stołów, 20 stolików i 100 krzeseł) oraz oświetlenie (gobo – wyświetla logo FRSE na ścianie; PAR LED – oświetla ściany).

Wykonawca zobowiązany jest wyodrębnić i udostępnić równocześnie wszystkie sale wskazane powyżej do wyłącznej dyspozycji Zamawiającego. Ostateczna liczba stołów do cateringu i stolików koktajlowych zostanie uzgodniona z Wykonawcą 2 tygodnie przed galą (jednak będzie to min.: 16 stołów, 24 stoliki koktajlowe i 200 krzeseł na jeden dzień).

1. **Dodatkowe wymagania Zamawiającego dotyczące sal konferencyjnych:**
	1. Wykonawca zapewni miejsce na umieszczanie standów reklamowych i materiałów informacyjno-promocyjnych w ogólnie dostępnym miejscu przed salami konferencyjnymi;
	2. Zamawiający może wyrazić chęć wcześniejszego dostępu do sal(w celu np. przygotowania materiałów informacyjnych), a Wykonawca musi takiego dostępu udzielić po wcześniejszym ustaleniu terminu udostępnienia.

**III. WYŻYWIENIE**

W ramach świadczonej usługi Wykonawca zapewnieni wyżywienie dla uczestników gali i spotkania. Szczegóły, w tym dokładne menu, dotyczące wyżywienia uzgodni wskazany Pracownik Zamawiającego z Wykonawcą lub osobą wskazaną przez niego. Ostateczne wymogi dotyczące ilości posiłków i ich składu zostaną podane na trzy dni przed terminem gali i spotkania. Niżej wymienione rodzaje posiłków i ich skład są jedynie wymogiem minimalnym, jaki Wykonawca powinien zapewnić w swojej ofercie.

1. **W ramach świadczonej usługi Wykonawca będzie zobowiązany do zorganizowania:**
	1. **przerw kawowych w dniu 21.11.2013 r.:**
		1. **wariant I** – obejmującej:
			1. świeżo parzona kawa podana w termosach (0,2 l/os.), herbata w saszetkach typu Lipton (lub równoważny) po 1 saszetce i 0,2 l wrzątku na każdą osobę, wybór herbat w saszetkach o smakach (np. cytrynowy, zielona, jaśminowa, biała, owoce leśne, malinowa, mięta), dodatki do kawy i herbaty (cukier brązowy i biały, śmietanka do kawy, mleko, cytryna w plasterkach) 10 ml lub 5 g/os., woda (gazowana, niegazowana) – 0,3 l/os., soki (2 smaki do wyboru np. jabłkowy, pomarańczowy,) w formie bufetu zgodnie z zapotrzebowaniem (min. 0,2 l/os. każdego rodzaju napoju);
			2. kruche ciasteczka –3 szt./os.;
		2. **wariant II –** obejmującej:
			1. świeżo parzona kawa podana w termosach (0,2 l/os.), herbata w saszetkach typu Lipton (lub równoważny) po 1 saszetce i 0,2 l wrzątku na każdą osobę, wybór herbat w saszetkach o smakach (np. cytrynowy, zielona, jaśminowa, biała, owoce leśne, malinowa, mięta), dodatki do kawy i herbaty (cukier brązowy i biały, śmietanka do kawy, mleko, cytryna w plasterkach) 10 ml lub 5 g/os., woda (gazowana, niegazowana) – 0,3 l/os., soki (2 smaki do wyboru np. jabłkowy, pomarańczowy,) w formie bufetu zgodnie z zapotrzebowaniem (min. 0,2 l/os. każdego rodzaju napoju);
			2. kruche ciasteczka – 3 szt./os.;
			3. kanapki – 3 szt./os.; co najmniej 80 g/szt.
	2. **lunchu w formie bufetu szwedzkiego w dniu 21.11.2013 r.:**
		* 1. przystawki – co najmniej 2 rodzaje przystawek po 100 g/os. (np. sałatka cezara, sałatka vinaigrette);
			2. zupa –1 porcja co najmniej 200 ml/os. (np. krem szpinakowy, zupa grzybowa);
			3. dania główne – co najmniej 3 do wyboru – po 200 g/os. z czego 1 wegetariańskie (np. calenoni ze świeżym szpinakiem i kozim serem, roladki z soli w sosie estragonowym, polędwiczki wieprzowe w sosie cabernet);
			4. 2 dodatki do dania głównego (np.: pieczone ziemniaki, ryż, warzywa itp.);
			5. deser – co najmniej 2 rodzaje ciast domowych do wyboru po min. 150 g/os. (np. szarlotka, sernik);
			6. woda mineralna 0,5 l/os., sok owocowy 0,25 ml/os, kawa, herbata, plus dodatki np.: cytryna, cukier, mleczko, śmietanka do kawy; wino białe 2 lampki/os. i wino czerwone 2 lampki/os.
	3. **lunchu w formie zasiadanej w dniu 21.11.2013 r.:**
		* 1. przystawki w stole – co najmniej 3 rodzaje przystawek po 100 g/os. (np. tatar z norweskiego łososia i musem avocado, świeże figi zawijane w szynkę parmeńską, deska serów twardych i pleśniowych z orzechami i owocami);
			2. zupa serwowana –1 porcja co najmniej 200 ml/os. (np. krem szpinakowy, zupa grzybowa);
			3. dania główne serwowane – co najmniej 2 do wyboru – po 200 g/os. z czego 1 wegetariańskie (np. pieczona kaczka w sosie morelowym podana z zapiekanymi ziemniakami w ziołach i sałatką; pieczony sandacz w sosie z owocami kaparowca podany z zapiekanymi ziemniakami w ziołach i sałatką
			4. deser serwowany – co najmniej 2 rodzaje do wyboru po min. 150 g/os. (np. mus czekoladowy);
			5. napoje serwowane – woda mineralna 0,5 l/os., sok owocowy 0,25 ml/os, kawa, herbata, plus dodatki np.: cytryna, cukier, mleczko, śmietanka do kawy; wino białe 2 lampki/os. i wino czerwone 2 lampki/os.

Wykonawca zapewni w czasie lunchu zasiadanego dodatkową obsługę kelnerską (min. 6 kelnerów na 30 osób), która na bieżąco będzie serwowała dania i napoje uczestnikom gali.

* 1. **kolacji w formie bufetu szwedzkiego w dniu 22.11.2013 r.:**
		+ 1. przystawki w formie zimnej płyty po 150 g/os., przynajmniej 4 do wyboru (np. rożki szynkowe ze szparagami serem pleśniowym, szynka wędzona z melonem i kolorowym pieprzem, pomidorki coctailowe z nadzieniem pikantnym, deska serów);
			2. sałaty i sałatki – po 100 g/os., przynajmniej 5 do wyboru (np. mozzarella z pomidorami i świeżymi figami, sałatka z szynki i ananasa, sałatka z kurczaka i kiełkami warzyw, sałatka z grillowanego bakłażana i kolorowej papryki, egzotyczna sałatka owocowo-serowa);
			3. dania główne – 1 porcja po 200 g/os., przynajmniej 4 do wyboru z czego 1 wegetariańskie (np.: roladki z soli na szpadkach, polędwiczka wieprzowa z borowikiem na szpadkach, szaszłyczki z grillowanych warzyw, śliwka w boczku);
			4. deser – mieszanka ciastek kruchych (np. mini rogaliki, mini drożdżówki, babeczki itp.)
			5. woda mineralna 0,33l/os., sok owocowy 0,25 l/os., kawa, herbata z dodatkami np.: cukier, cytryna, mleczko, śmietana.

W trakcie posiłków, Wykonawca zapewni **bezpłatną obsługę** niezbędną do regularnego uzupełniania potraw dla uczestników.

**Jakość serwowanych potraw powinna** charakteryzować się wysoką estetyką podania. Obsługa powinna składać się z wykwalifikowanych kelnerów ubranych w stosowne do okazji stroje. Wymagana jest przez Organizatora stała obecność kelnerów w wyznaczonych godzinach świadczenia usługi. Obowiązek bieżącej dbałości kelnerów o czystość i porządek na stołach (w tym m.in. usuwanie zabrudzonych naczyń, zanieczyszczeń itd.). Posiłki powinny być serwowane na zastawie porcelanowej lub fajansowej.

Organizator zastrzega, że zarówno posiłki, jak i przerwy kawowe powinny być serwowane w pomieszczeniu zarezerwowanym wyłącznie dla uczestników gali i spotkania ewaluacyjnego.

**IV. USŁUGI DODATKOWE**

1. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca zapewnił możliwość organizacji recepcji w miejscu widocznym i ogólnodostępnym dla uczestników gali i spotkania. Recepcja składa się z:

a. co najmniej 2 stołów;

b. co najmniej 4 krzeseł;

Ponadto Zamawiający wymaga a Wykonawca zobowiązany będzie do umieszczeni w na korytarzu w pobliżu recepcji 3 telewizorów plazmowych (42 cale) i 3 laptopów (po jednym do każdego telewizora). Na telewizorach wyświetlany będzie obraz z kamery umieszczonej w sali głównej, na której odbywać się będzie gala.

1. Zamawiający może wymagać, a Wykonawca zapewni bezpieczne przechowywanie jeden dzień przed galą i spotkaniem materiałów i publikacji należących do Zamawiającego.
2. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca zapewnił bezpłatną szatnię (lub skalkulował w kosztach wynajmu sal) wraz z obsługą dla wszystkich uczestników gali i spotkania ewaluacyjnego.
3. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca zapewnił obsługę organizacyjną polegającą na zapewnieniu stałego nadzoru i opieki osoby, która będzie odpowiedzialna za przygotowanie sal do gali i spotkania, zainstalowanie sprzętu multimedialnego i sprawdzenie jego stanu technicznego, a także zagwarantuje, aby ewentualna usługa gastronomiczna w czasie przerw będzie przebiegała sprawnie i zgodnie z umową oraz obsługę sprzątającą.
4. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca zapewnił obsługę techniczną,tj.: operatora kamery, realizatora dźwięku, realizatora wizji i technika.